

RISOTTO au poulet

4 portions

25 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	1½ c. à s.
4	demi-poitriines de poulet désossées, sans peau, tranchées	4
2	oignons rouges, hachés	2
1	échalote sèche, hachée fin	1
2	gousses d'ail, hachées	2
5 ml	thym frais haché	1 c. à thé
375 ml	riz italien Arborio PASTENE	1½ tasse
1 litre	bouillon de poulet, chaud	4 tasses
15 ml	vinaigre balsamique PASTENE	1 c. à s.
75 ml	fromage parmesan italien PASTÈNE râpé	½ tasse
2	œufs, battus	2
8	tomates pelées italiennes PASTENE, égouttées et hachées fin	8

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- Dans une casserole, faire chauffer 15 ml (1 c. à s.) d'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire revenir le poulet de 5 à 8 minutes. Le retirer de la casserole et réserver.
- Faire chauffer le reste de l'huile dans la même casserole. Ajouter les oignons, l'échalote, l'ail et le thym. Faire cuire à feu moyen pendant 4 minutes, en remuant sans cesse. Ajouter le riz et bien mélanger.
- Mouiller avec le bouillon de poulet par portions de 250 ml (1 tasse). Remuer et laisser cuire jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé entre chaque addition. Incorporer le vinaigre. Une fois le liquide absorbé, poursuivre la cuisson à feu doux jusqu'à ce que le riz soit juste tendre.
- Ajouter le poulet cuit, le fromage parmesan, les œufs et les tomates. Bien mélanger et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le risotto soit chaud. Servir aussitôt.



Dans une casserole, faire chauffer de l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire revenir le poulet de 5 à 8 minutes. Le retirer de la casserole et réserver.



Faire chauffer le reste de l'huile dans la même casserole. Ajouter les oignons, l'échalote, l'ail et le thym. Faire cuire à feu moyen pendant 4 minutes.



Ajouter le riz et bien mélanger. Mouiller avec le bouillon de poulet par portions de 250 ml (1 tasse).



Remuer et laisser cuire jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé entre chaque addition. Incorporer le vinaigre.



Ajouter le poulet cuit, le fromage parmesan, les œufs et les tomates. Bien mélanger et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le risotto soit chaud. Servir aussitôt.